

Comment j'ai "cassé mon mur"

Sacko Broulay, chef du Jarasse à Neuilly

Franck Petit



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/hommesmigrations/641>

DOI : [10.4000/hommesmigrations.641](https://doi.org/10.4000/hommesmigrations.641)

ISSN : 2262-3353

Éditeur

Musée national de l'histoire de l'immigration

Édition imprimée

Date de publication : 1 juillet 2011

Pagination : 122-125

ISSN : 1142-852X

Référence électronique

Franck Petit, « Comment j'ai "cassé mon mur" », *Hommes & migrations* [En ligne], 1292 | 2011, mis en ligne le 29 mai 2013, consulté le 22 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/hommesmigrations/641> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/hommesmigrations.641>

Ce document a été généré automatiquement le 22 septembre 2020.

Tous droits réservés

Comment j'ai "cassé mon mur"

Sacko Broulay, chef du Jarasse à Neuilly

Franck Petit

NOTE DE L'ÉDITEUR

Propos recueillis par Franck Petit

- 1 "Black et sans diplôme", à part celui de l'école coranique de Bamako, le chef d'origine malienne Sacko Broulay entre en France et en cuisine, il y a une douzaine d'années, par la plus petite des portes. Celle de la plonge. Un "mur" sourd et épais se dresse alors devant lui et son désir de porter la veste blanche qu'il parvient à casser au sein d'un groupe bien français, dirigé par Michel Rostang. Cet héritier de cinq générations de cuisiniers tricolores lui a confié en 2008 les clés du Jarasse, prestigieux restaurant écailler planté en plein Neuilly. Et personne ne semble le regretter. D'impressionnants bars ou dorades y sont servis entiers, cuits au four à la perfection, habilement découpés devant une clientèle huppée. Savoir-faire raffiné, qui ne laisse rien paraître de la détermination qu'il a fallu au chef pour en arriver là.

Bamako

- 2 "Le côté poisson, je le prends peut-être du Sénégal, parce que du côté de ma mère c'est un peu wolof, elle vient d'une famille Diop. Mais au Mali où je suis né, il n'y a pas de mer. Quand j'étais petit, ma mère est venue en France. Elle m'a confié à une femme que j'appelle 'mama' encore aujourd'hui. Le matin quand elle allait à la rivière chercher de l'eau, je restais devant la cuisine. Elle m'a montré comment on faisait : c'était des bouillies, des couscous, une sauce épinards, des poissons fumés, des cacahuètes, du maïs séché ; on faisait une sorte de rouille avec, que l'on mangeait le matin.
- 3 C'était tellement un plaisir pour moi de préparer. Ça vient de là, je n'ai pas eu de cours de cuisine en Afrique. Et c'est devenu comme ça : si je ne prépare pas, ce n'est pas bon, ça ne me fait pas plaisir... Ça me suit encore aujourd'hui. Après j'ai quitté Bamako pour

aller dans un village du nord, où mon père m'a envoyé dans une école coranique. On avait 7-8 ans, et quand on allait chercher des choses dans les champs là-bas, j'aimais les préparer. Quand je suis revenu à Bamako, j'ai été nommé cuisinier entre nous les jeunes."

Que faire ?

- 4 "Jusqu'à ce que je demande à mon père ce que je dois faire. J'avais eu des diplômes qui m'auraient permis d'aller en Arabie Saoudite, mais ça ne s'est pas réalisé. Je ne voulais pas retourner à l'école coranique et je n'avais pas très envie de venir en France, mais j'avais mes deux parents là-bas. Je n'avais pas assez de poids pour dire non, donc j'ai accepté.
- 5 J'arrive en France en 1997. Je pouvais rester dans le commerce. Notre maman ramenait des affaires d'Arabie Saoudite pour les vendre. Je me dis : 'Ça c'est bien, mais il y a mieux pour moi.' J'ai passé deux mois avec mes parents, à Meaux. Ce qui me faisait mal, c'était de voir tous les jours mon papa se lever pour aller travailler alors que moi je dormais. Il travaillait dans un Prisunic à Daumesnil, Paris 12e. De rester à la maison, je ne supportais pas. Alors j'ai décidé de la quitter pour ne pas voir mon père se lever à 4 heures du matin, pour aller prendre le RER."

La plonge, c'est pas mon métier

- 6 "Je suis allé chez un oncle dans un foyer à Belleville. Un jour, je vois un monsieur qui travaille toujours à la plonge chez Rostang. Il y a une place au Dessirier, il me dit. J'avais jamais fait la plonge, j'ai cassé plus d'assiettes que je n'en lavais. Au bout d'un mois, deux mois, je suis allé voir le chef. C'était un Norvégien, Jean Christiansen. 'Je vais vous dire la vérité. – Ce que tu vas me dire, je le sais. – Je ne suis pas plongeur. – Ça se voit ! – Oui, mais moi la plonge, c'est pas mon métier. J'ai envie de faire de la cuisine. – Tu me trouves quelqu'un qui te remplace à la plonge, et je te fais faire un essai en cuisine.'
- 7 C'est ce que je voulais entendre. L'après-midi même, j'ai ramené quelqu'un. Un mois après, il m'a dit : 'Tu peux faire quelque chose.' J'ai travaillé avec lui. C'était une faveur énorme pour moi. On était cinq commis en cuisine, il m'a mis aux garnitures, il s'occupait de moi. Je lui dois beaucoup. Il aurait pu donner sa confiance à quelqu'un qui arrive en cuisine avec ses couteaux et son diplôme, mais il m'a choisi. Je voulais coûte que coûte lui prouver qu'il avait choisi la bonne personne. Il avait vu quelque chose en moi que moi-même je ne voyais pas."

S'approcher d'eux

- 8 "Ce qui n'était pas facile, c'était la différence. Vous êtes black, vous n'avez pas de diplôme, vous savez pas préparer. Ça faisait beaucoup à faire accepter, de montrer à ces gens-là que ce qu'ils sont en train de faire, j'étais capable de le faire. J'avais mon cours du soir de français pendant la coupure¹. Mais j'ai souvent séché les cours pour partir en coupure avec les autres, leur montrer que je suis peut-être noir, je n'ai peut-être pas de diplôme, je ne suis pas allé à l'école pour apprendre ce métier-là, mais je peux être comme eux.

- 9 Oui bien sûr il y a du racisme. Mais si l'on s'arrête à ça, on n'arrive à rien. Je leur ai fait comprendre que j'étais là pour faire ce qu'ils savaient faire, mais aussi que j'avais besoin d'eux. Pour leur prouver ça, pour savoir ce qu'ils ont dans la tête, il faut s'approcher d'eux. Chez Dessirier, on avait un ami avec qui l'on faisait du djembe. On montait chez lui pendant la coupure. Quand j'allais avec eux, le service du soir, il se passait mieux. J'ai donc fait en sorte qu'ils m'acceptent aussi en dehors du boulot. Il y avait beaucoup de mots qui venaient et je me suis dit : 'Si je ne m'approche pas de ces gens-là, peut-être que mon destin est là, le courage et l'ambition sont là, mais un jour ça va se casser.' Et moi je ne voulais pas que ça casse."

Mes amis d'Afrique

- 10 "On passait les soirées ensemble et j'abandonnais mes amis d'Afrique. Je me suis dit, j'ai un choix à faire : 'Je peux rester bien avec eux, mais ce dont j'ai besoin, ce que j'ai envie d'être, ce que j'ai envie de faire dans ma vie, c'est d'être un exemple.' Pour moi-même d'abord, pour le monde, pour ma famille, pour mon entourage, et pour mes frères et sœurs. De pouvoir dire : Regardez-moi, je ne suis pas né ici, j'étais à l'école coranique et c'est moi qui me suis intégré et qui vais vous apprendre à avoir d'autres ambitions.
- 11 Mes amis africains ne pouvaient m'offrir le cadeau que je voulais. Donc je me suis dit : 'On verra, on vient du même pays, du même village, pour nous il ne sera jamais trop tard.' Mais ce que je veux aujourd'hui, c'est être cuisinier, et je les ai mis de côté pour sortir avec les collègues. Ces choses, je les ai faites seulement pour arriver là où je suis aujourd'hui. Ils m'en ont voulu, mais beaucoup l'ont compris plus tard. Moi j'ai eu ce que je voulais."

Musulman

- 12 "J'étais le seul d'origine étrangère dans l'équipe. Il n'y avait que des Français. J'étais aussi le seul musulman. Si je n'avais pas été musulman, l'intégration aurait été plus facile. C'est vrai, ils ont insisté pour me faire boire, me faire fumer, mais ils n'ont pas réussi à me rouler. J'étais et je suis toujours fort en caractère et c'est ce qui m'a sauvé, même si je sentais parfois que je ne pouvais pas être leur ami profondément si je ne touchais pas à ces trucs-là.
- 13 Après, si je n'acceptais pas de goûter le porc ou si je n'acceptais pas de cuisiner des vins dans mes sauces, je n'en serais pas là. Il a fallu montrer que bien qu'étant musulman, je peux cuisiner comme eux. Parce que c'est mon métier. C'est ma chance d'être là, et je donne le meilleur de moi-même chaque jour pour montrer que je suis capable de faire ce que je suis en train de faire. Et ça ne me pose pas de problème."

"Les blessures, tu grandis avec"

- 14 "Les blessures, elles ne sont pas faciles à cicatiser. Il y a les mots qui restent, il y a les paroles et les gestes qui restent en toi. Si j'avais arrêté trop tôt, je n'aurais pas encaissé tout ce que j'ai pris dans la gueule, les coups de casserole et les mots qui blessent. Mais tu grandis avec. Moi ça m'a nourri de penser : 'Vous vous trompez si vous pensez que je

ne peux pas être comme vous, si vous pensez que je n'ai pas le droit de porter une veste blanche parce que vous êtes blanc et moi je suis noir.' Voilà la vraie raison."

Rostang, il a joué gros

- 15 "Si je suis là aujourd'hui, c'est qu'il y a eu une confiance. Il a joué gros ce monsieur-là quand même, M. Rostang... Parce que ce n'est pas facile de planter un chef black en plein Neuilly, où il est rare qu'un étranger vienne même manger. Tous les matins, je me lève en me disant que je dois montrer que ce risque n'a pas été pris pour rien, que je suis la bonne personne, même si ça fait douze ans que l'on est ensemble et que je rentre dans ma quatrième année en tant que chef ici.
- 16 Quand je suis arrivé à Neuilly, j'ai d'abord montré ma cuisine, mes assiettes. J'ai mis mon savoir-faire en avant. Les gens ont mangé ce qui sortait de ma cuisine avant de savoir qui était dans cette cuisine-là. Aujourd'hui, les gens savent ce que j'ai fait pour en arriver là, que je suis rentré par une petite porte, et certains viennent manger ici juste pour goûter et me rencontrer. Certains me voient comme un chef comme les autres, certains me voient comme un chef différent par rapport à ma couleur de peau, par rapport à mon parcours."

Dix ans depuis vos débuts ?

- 17 "En cuisine, ça a évolué mais pas trop. On rencontre toujours les Maliens ou les Sénégalais à la plonge. On ne leur donne pas les moyens de grandir par rapport à leur origine, à leur couleur de peau, à leur religion... Il y a un gros blocage. On pourra te laisser dresser des salades, mais pour aller plus haut tu auras toujours un mur devant toi et ce mur-là tout le monde n'arrive pas à le casser. Pour ces gens-là, ça n'est pas facile de voir ce qu'il y a derrière ce mur. Mais voilà, moi j'ai cassé mon mur.
- 18 Il n'y a pas meilleur que la communication. Il y a l'image que tu as de moi. Derrière, je vais vers toi pour te montrer ma vraie personnalité. Ainsi je te fais comprendre en parlant de moi que je n'aime pas parler de moi. Il faut que tu fasses le contraire de ce que les gens pensent de toi. Il faut montrer, il faut prouver. Aujourd'hui comme il y a dix ans. Je ne savais pas où j'irais, si j'arriverais là où je suis aujourd'hui, mais je savais que j'allais aller au bout de mon ambition."

NOTES

1. Coupure : la pause des cuisiniers entre les services du midi et du soir.